PUBLICATION 594
BULLETIN DU CULTIVATEUR 45

PUBLIÉ EN AOÛT 1950
RÉIMPRESSION

CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

La bonne préparation des volailles pour le marché

par

LE SERVICE DES MARCHÉS

Division des animaux de ferme et de leurs produits

Publié par ordre du très hon. JAMES G. GARDINER, ministre de l'Agriculture,
Ottawa, Canada.

14049—8:50

30.4
212
594
950
.2

Les matériaux de ce bulletin ont été préparés par le Service des marchés du ministère fédéral de l'Agriculture, de concert avec le président et les membres du Comité des œufs et des volailles de l'Association canadienne des produits alimentaires et des membres du Conseil national de recherches, dont nous nous plaisons à reconnaître ici l'aide et les conseils techniques.

La bonne préparation des volailles pour le marché

Le but de cette publication est d'indiquer tous les procédés que comporte la bonne préparation des volailles pour le marché.

Nous ne traitons pas ici la question de l'engraissement, qui est couverte par d'autres publications du ministère de l'Agriculture. Nous croyons utile cependant d'insister sur le fait que tous les soins apportés à l'abatage, à l'habillage et à l'emballage des volailles, ne servent pas à grand chose quand l'engraissement est défectueux. Il est tout aussi vrai de dire que la négligence ou l'emploi de mauvaises méthodes dans la préparation et le refroidissement des volailles peut leur faire perdre cette fraîcheur et cet aspect attrayant, acquis par un bon engraissement. Cette fraîcheur que devraient toujours présenter les volailles emballées en caisse ne se voit que chez les oiseaux qui ont été bien engraissés, bien tués, bien plumés, bien refroidis et emballés de façon uniforme dans des caisses propres, de la dimension exacte, et qui sont marquées de façon uniforme et élégante.

PRÉPARATION POUR L'ABATAGE

Dès la période d'engraissement terminée, il faut laisser les oiseaux jeûner pendant un temps suffisant pour que le jabot se vide. Il suffit généralement pour cela de priver les oiseaux d'un repas ou de les laisser sans nourriture pendant vingt-quatre heures avant de les tuer. Sans cette précaution, il reste des aliments dans le jabot et les intestins, la qualité de l'oiseau en souffre et sa chair peut se gâter. Une précaution également indispensable pendant cette période de jeûne est de fournir de l'eau propre à boire. S'il y a des oiseaux qui, malgré ces précautions, ont encore de la nourriture dans leur jabot, alors il faut enlever le jabot en pratiquant une petite incision dans la peau, à l'arrière du cou. On insère l'index et le majeur à travers cette ouverture, on les glisse autour du jabot pour le séparer et le dégager de la membrane qui l'entoure jusqu'à ce que l'on puisse l'enlever aisément.

ABATAGE ET SAIGNÉE

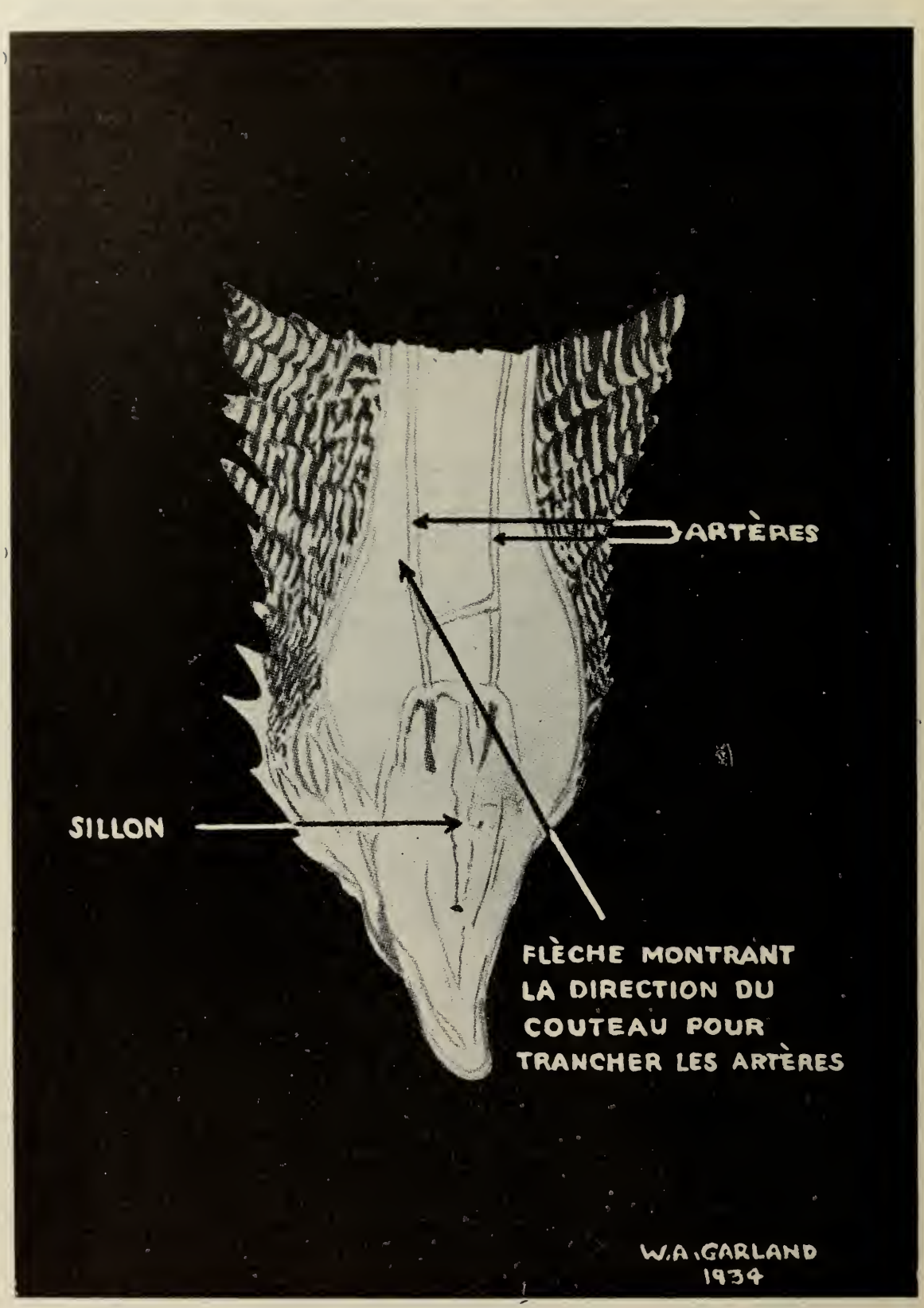
Le bon moyen de tuer une volaille et l'outillage nécessaire, sont indiqués dans les pages suivantes.

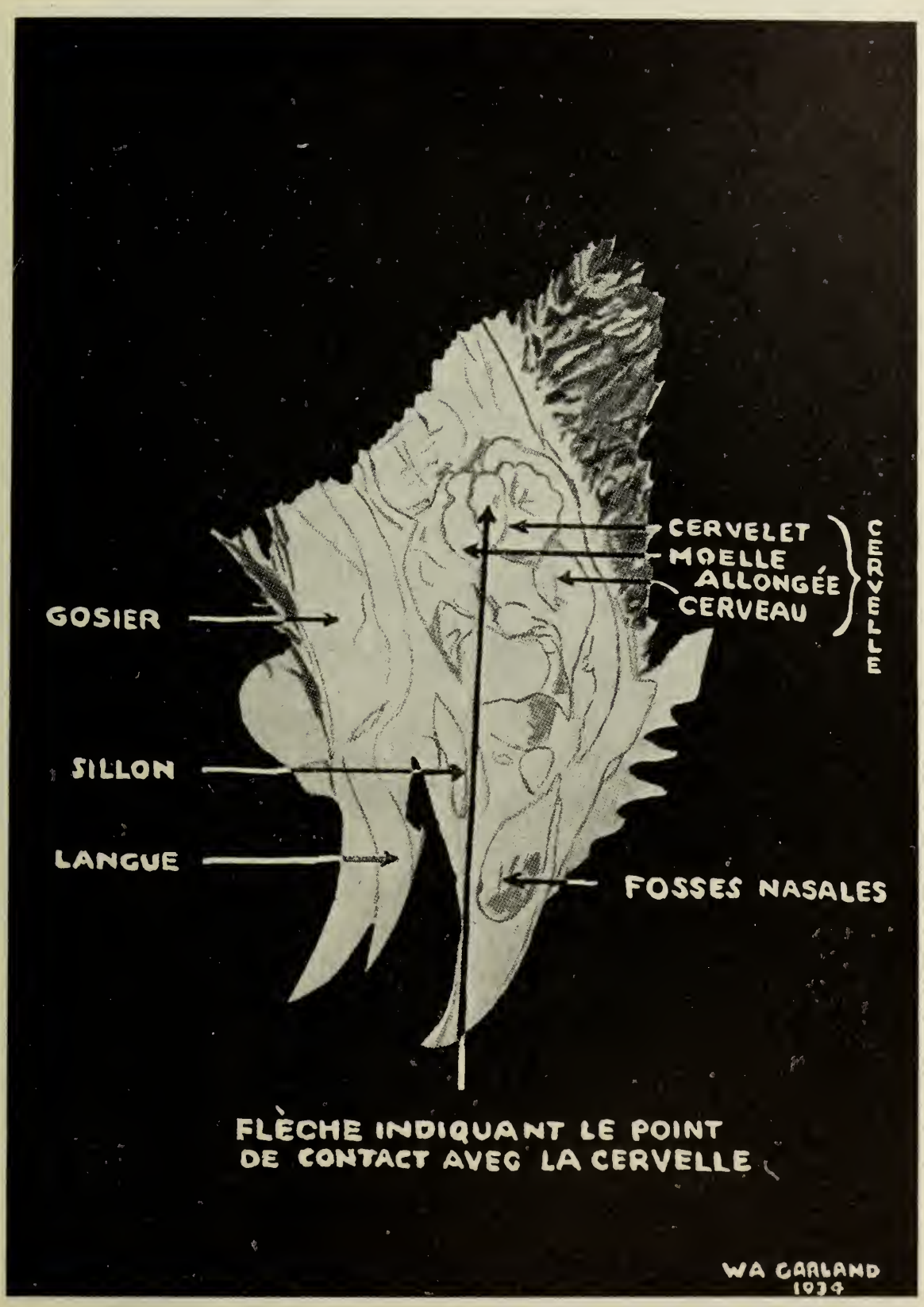
Suspendez l'oiseau par les deux pattes, jamais par une seule patte, et à la hauteur voulue pour que la tête soit de niveau avec la partie inférieure de votre poitrine.

La première opération consiste à trancher l'artère carotide (grosse veine du cou) pour que l'oiseau saigne rapidement et abondamment. Lorsque le sang a commencé à bien couler, on perce la cervelle en enfonçant le couteau soit dans le sillon, à travers la voûte de la bouche, soit juste sous l'œil. Ceci facilite l'enlèvement des plumes. Après avoir enfoncé le couteau de cette façon, on le tourne à moitié, et si l'opération est bien faite, l'oiseau éprouve une convulsion rapide. La partie de la cervelle que l'on doit percer s'appelle "moelle allongée" ou bulbe rachidien; elle est située à l'arrière de la cervelle.

TASSE POUR LE SANG ET POIDS POUR LA TÊTE

Dès que l'oiseau a été tué, on lui attache au bec une tasse pour recueillir le sang ou un poids, afin d'empêcher l'oiseau de lever la tête et de faciliter l'écoulement du sang. On se sert généralement de la tasse lorsque l'oiseau est plumé à sec; on emploie le poids lorsque l'échaudage est pratiqué.


ARTÈRES
SILLON
FLÈCHE MONTRANT
LA DIRECTION DU
COUTEAU POUR
TRANCHER LES ARTÈRES
W.A. GARLAND
1934



FLÈCHE INDIQUANT LE POINT DE CONTACT AVEC LA CERVELLE

Tasse pour recueillir le sang, poids et couteau.

LA PLUMAISON (ENLÈVEMENT DES PLUMES)

La plumaison peut se faire de trois façons différentes que voici: Plumaison à sec, après échaudage, et après cirage.

Dans tous les cas on enlève les grandes plumes de l'aile et de la queue dès que l'oiseau a commencé à bien saigner et que la cervelle a été bien transpercée. Il faut avoir soin de ne pas trop serrer les ailes en les saisissant ni de les tordre violemment, car elles se meurtrissent et se cassent très facilement. Une aile meurtrie fait perdre de la valeur à l'oiseau.

Plumaison à sec.—Pour la plumaison à sec, on peut suivre un système bien réglé. De la main gauche, on immobilise l'oiseau en serrant les ailes contre le dos; en trois mouvements de la main droite on enlève les plumes des ailes et de la queue. On arrache ensuite les plumes du corps, en commençant par la poitrine, à partir des hanches en descendant, puis celles du dos, du cou, des ailes et enfin des cuisses.

Plumaison après échaudage.—Ici, l'oiseau est plongé ou trempé dans de l'eau chaude, à une température de 128° F. pour les poulets de gril ou de broche et de 130° F. pour les poules. On l'y laisse une trentaine de secondes, en ayant soin d'agiter l'eau, pour qu'elle circule et pénètre autour des plumes. Un moyen mécanique d'agitation est le meilleur, mais on peut y suppléer en levant et en abaissant l'oiseau rapidement dans l'eau. Tenez l'eau de la cuve toujours propre en la changeant au moins deux fois par jour.

Dans la plumaison après échaudage, l'oiseau ne doit être trempé dans l'eau qu'après 60 à 80 secondes de saignée et que lorsqu'il a cessé de respirer. Sans cette précaution, l'eau pourrait pénétrer dans le jabot, qui prendrait une couleur foncée. Lorsque l'oiseau est tiré de l'eau, on attend une minute avant d'arracher les plumes. Les poils qui restent sur l'oiseau après l'arrachage des plumes s'enlèvent par le flambage, à la flamme d'un bec de gaz.

Plumaison à la cire.—La cire sert spécialement à enlever les poils follets, les chicots et les petites plumes après que l'oiseau est "dégrossi", c'est-à-dire que le plus gros des plumes a été enlevé; c'est en somme l'"épluchage" des volailles. Lorsque l'oiseau est dégrossi à sec, on le laisse refroidir jusqu'à ce que la peau soit à une température de 70 degrés, puis on le plonge dans de la cire spécialement préparée. L'oiseau qui a été échaudé et dégrossi ne doit être trempé dans la cire qu'après avoir été refroidi et séché. On trouvera des renseignements détaillés sur le cirage dans le bulletin intitulé "L'emploi de la cire pour plumer les volailles", distribué par le Service de l'information, ministère fédéral de l'Agriculture.

NETTOYAGE ET LAVAGE

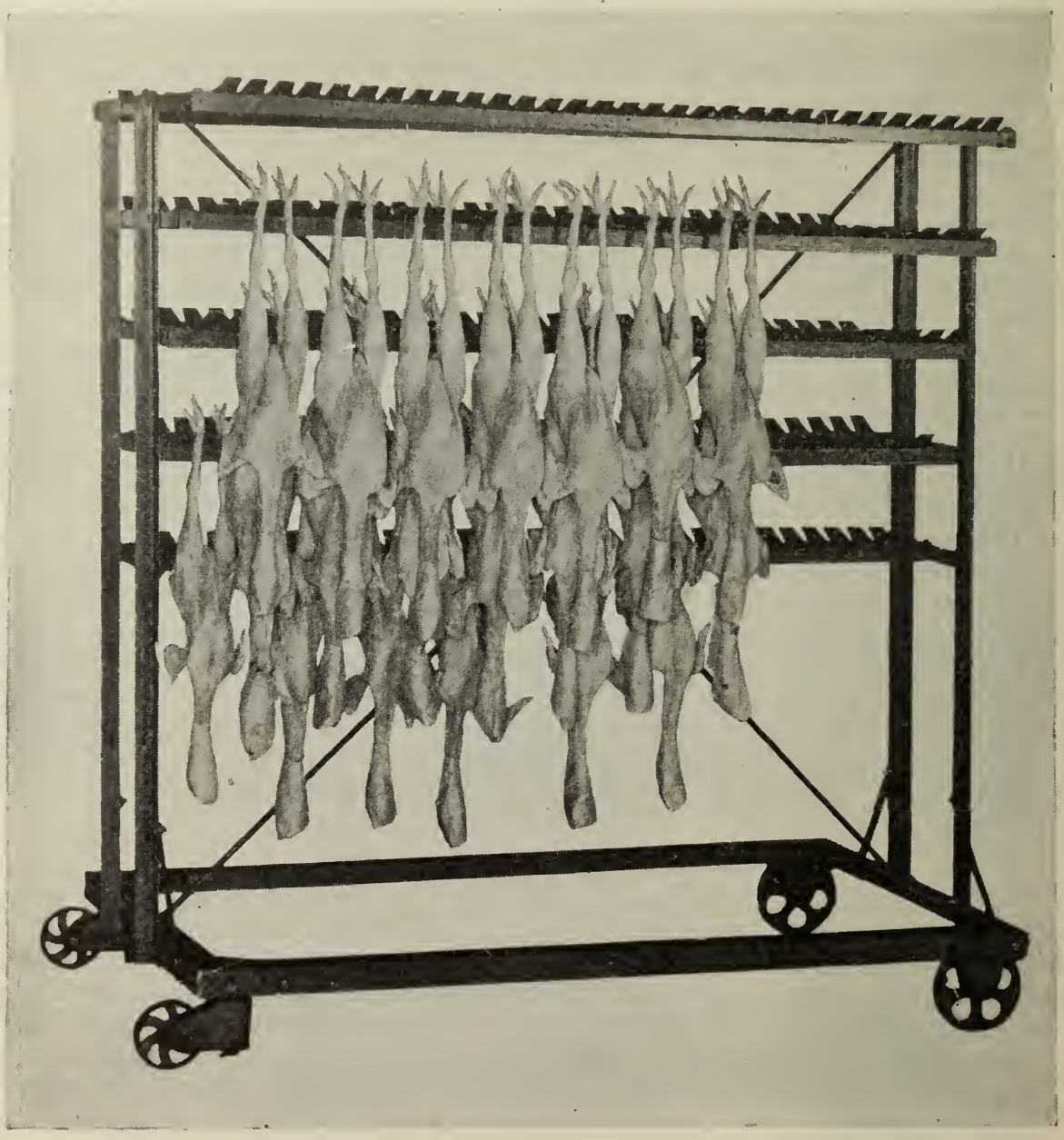
Après que l'oiseau est plumé et avant de le mettre sur le râtelier de refroidissement, on examine la tête et les pattes pour voir si elles sont propres. Si elles portent des traces de sang ou de terre on les lavera. On lavera aussi parfaitement l'anus, et on fera sortir les fientes du gros intestin en pinçant fortement l'abdomen, à trois ou quatre pouces de la queue, dans la direction de l'anus.

Voici les points principaux dans l'abatage et la plumaison des volailles:

1. Faire jeûner l'oiseau assez longtemps pour que tout le jabot soit vide de nourriture.
2. Saigner parfaitement.
3. Enlever toutes les plumes et tous les poils. Ne jamais laisser de plumes autour des hanches ou des pointes des ailes.
4. En plumant, éviter avec soin de frotter, de meurtrir ou de déchirer la peau de l'oiseau.
5. Enlever par un lavage tout le sang de la tête et de la bouche et toute la terre des pattes.
6. La propreté est essentielle pour empêcher la formation des moisissures et la décomposition.

PREMIER REFROIDISSEMENT

Ce premier refroidissement doit se faire immédiatement après l'enlèvement des plumes et il doit durer vingt-quatre heures. La température pour ce refroidissement doit être aussi basse que possible, mais pas au point de congeler les volailles cependant. La meilleure température est de 32 degrés Fahrenheit. On suspend les oiseaux de façon que l'air puisse circuler tout alentour. On les met en caisses à la même température que celle à laquelle ils ont été refroidis. Si les volailles doivent être congelées, on les emballera immédiatement pour les mettre tout de suite dans la chambre frigorifique; tout retard doit être évité.

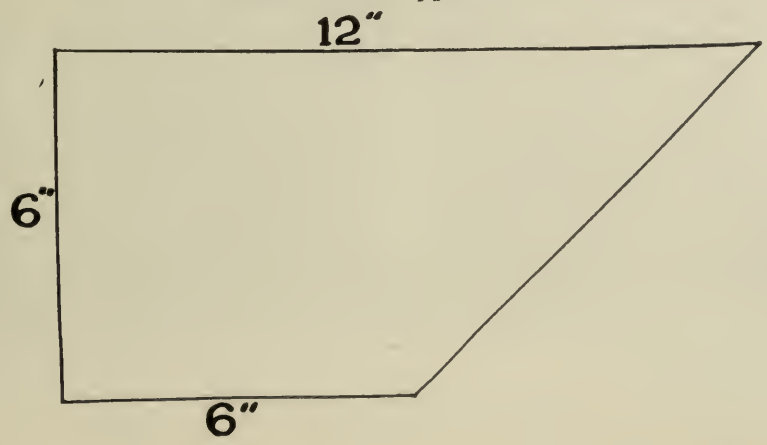


Râtelier pour le refroidissement des volailles.

ENVELOPPE DE LA TÊTE

Avant de mettre les oiseaux en caisse, il faut envelopper la tête. On le fait dès que la tête de l'oisseau est sèche. La gravure à la page suivante montre la bonne dimension de papier à employer pour envelopper la tête.

Comment envelopper la tête.



COMMENT CHOISIR LES OISEAUX POUR L'EMBALLAGE

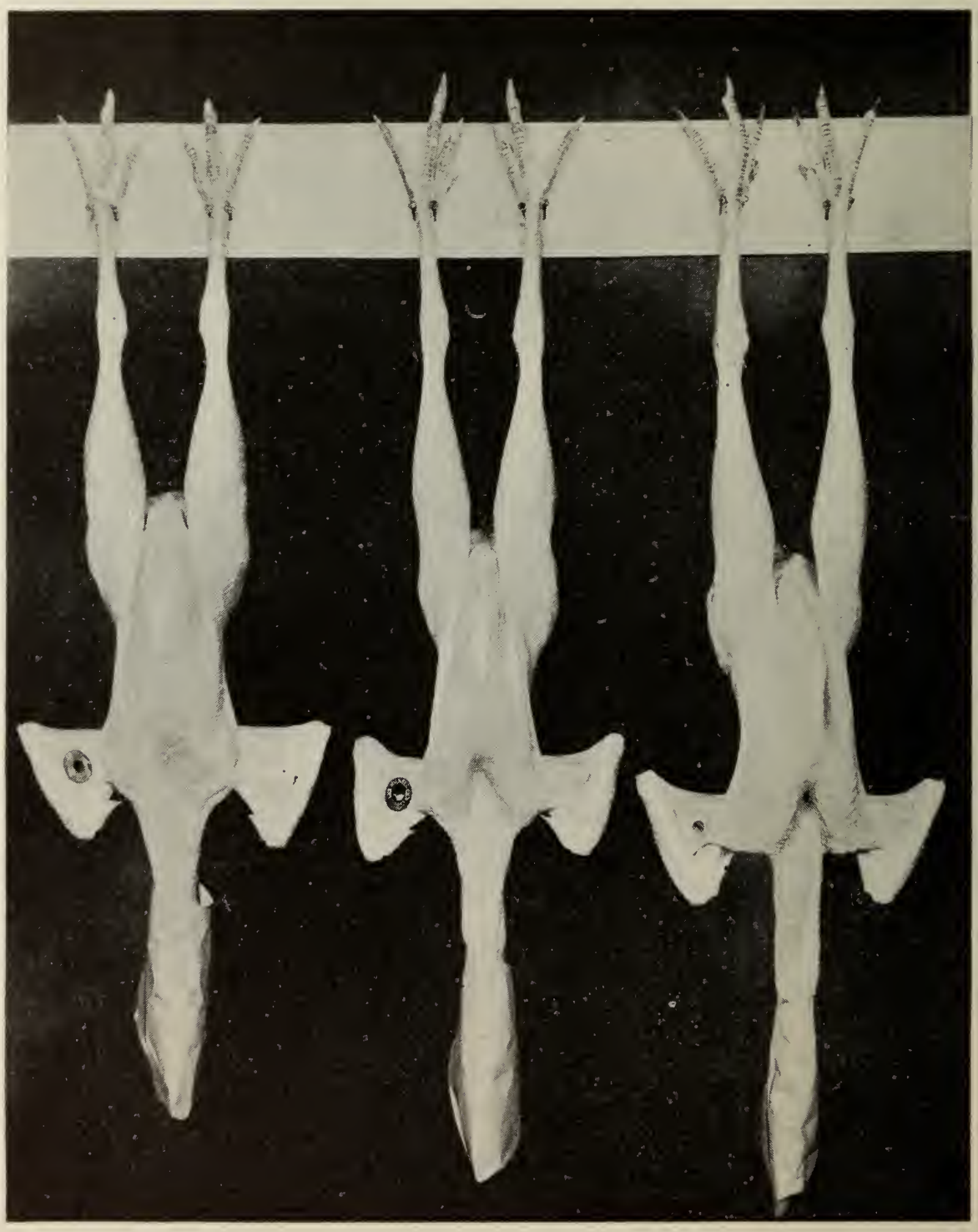
Dès que les oiseaux ont subi le premier refroidissement, il faut les trier par grosseur et par poids. On pèsera séparément les sujets des différentes catégories pour ne pas dépasser la tolérance de poids permise pour ceux qui sont mis dans une même caisse. Cette tolérance de poids est la suivante:

Poulets mignons et poulets à griller—pas plus de $\frac{1}{4}$ livre par tête.

Tous les autres poulets et les poules—pas plus de $\frac{1}{2}$ livre par tête.

Canards et canetons—pas plus de 1 livre par tête.

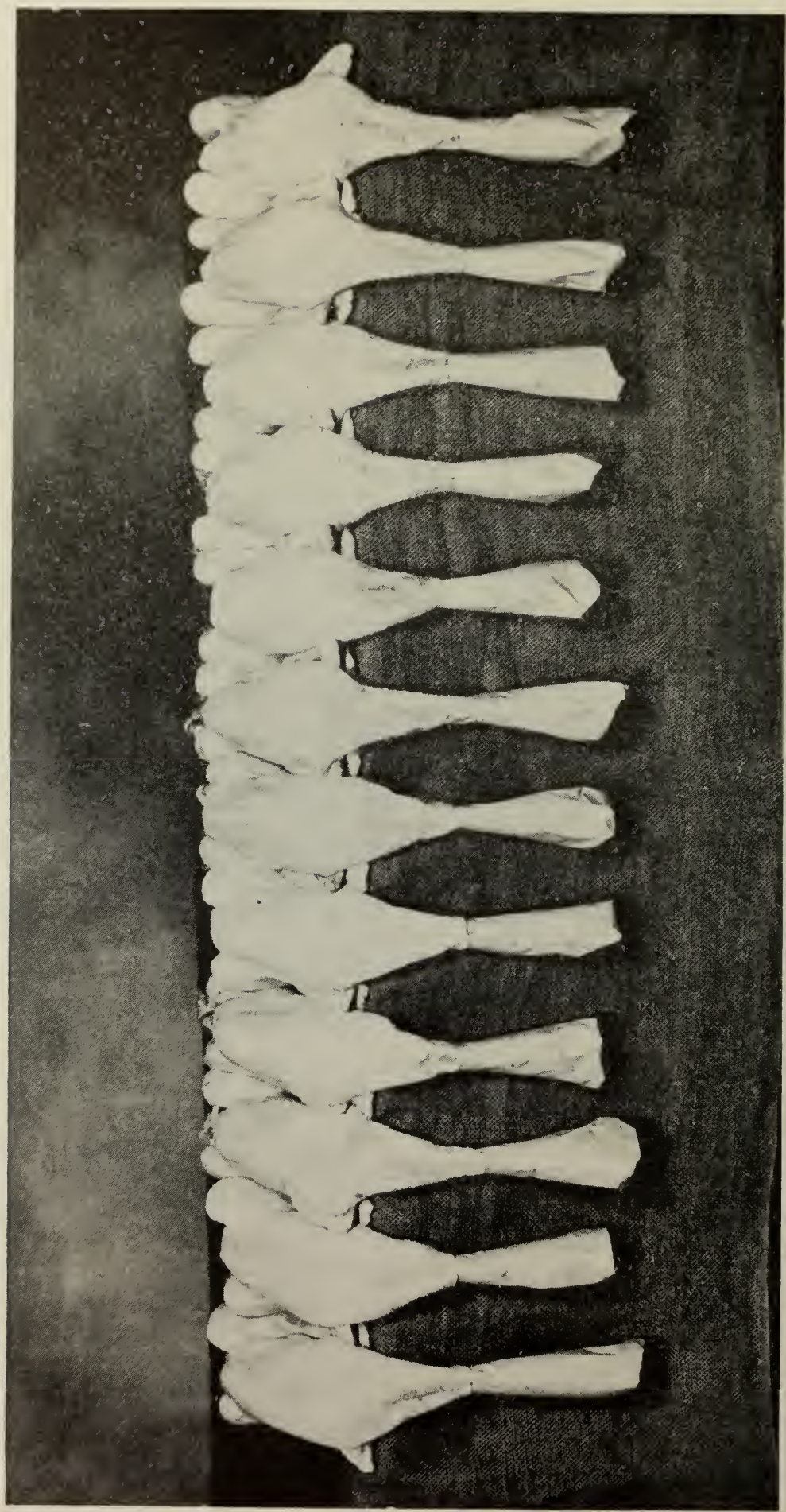
Oies et dindons—jusqu'à 15 livres, pas plus de 2 livres par tête; plus de 15 livres, pas plus de 3 livres par tête.



Catégorie A: De lait Catégorie B: De lait Catégorie C

Il ne suffit pas de peser les oiseaux un par un pour obtenir l'uniformité désirée; il faut aussi choisir, pour la conformation et la couleur, chacun des douze oiseaux d'une même catégorie qui doivent être mis dans la même caisse. Le meilleur moyen de le faire est de mettre les oiseaux côte à côte, sur un banc, la tête tournée vers le trieur ou l'emballeur, qui est ainsi mieux en mesure de les examiner pour l'uniformité de grosseur, de conformation, de couleur et de fini. On prend ensuite le poids net des oiseaux, que l'on marque sur la caisse après que les oiseaux y sont mis.

Triage et pesage.



Volailles choisies pour la grosseur, la conformation et la couleur.

CAISSES D'EMBALLAGE

Les dimensions des caisses à employer pour emballer les volailles de différents poids ont été standardisées par le ministère fédéral de l'Agriculture, de concert avec le Comité sur les œufs et les volailles de l'Association des produits alimentaires canadiens, et ce sont là les seules caisses qui doivent être employées. On pourra en connaître les dimensions en s'adressant au Service de l'information, ministère fédéral de l'Agriculture, Ottawa, Ontario.

DOUBLURE DES CAISSES

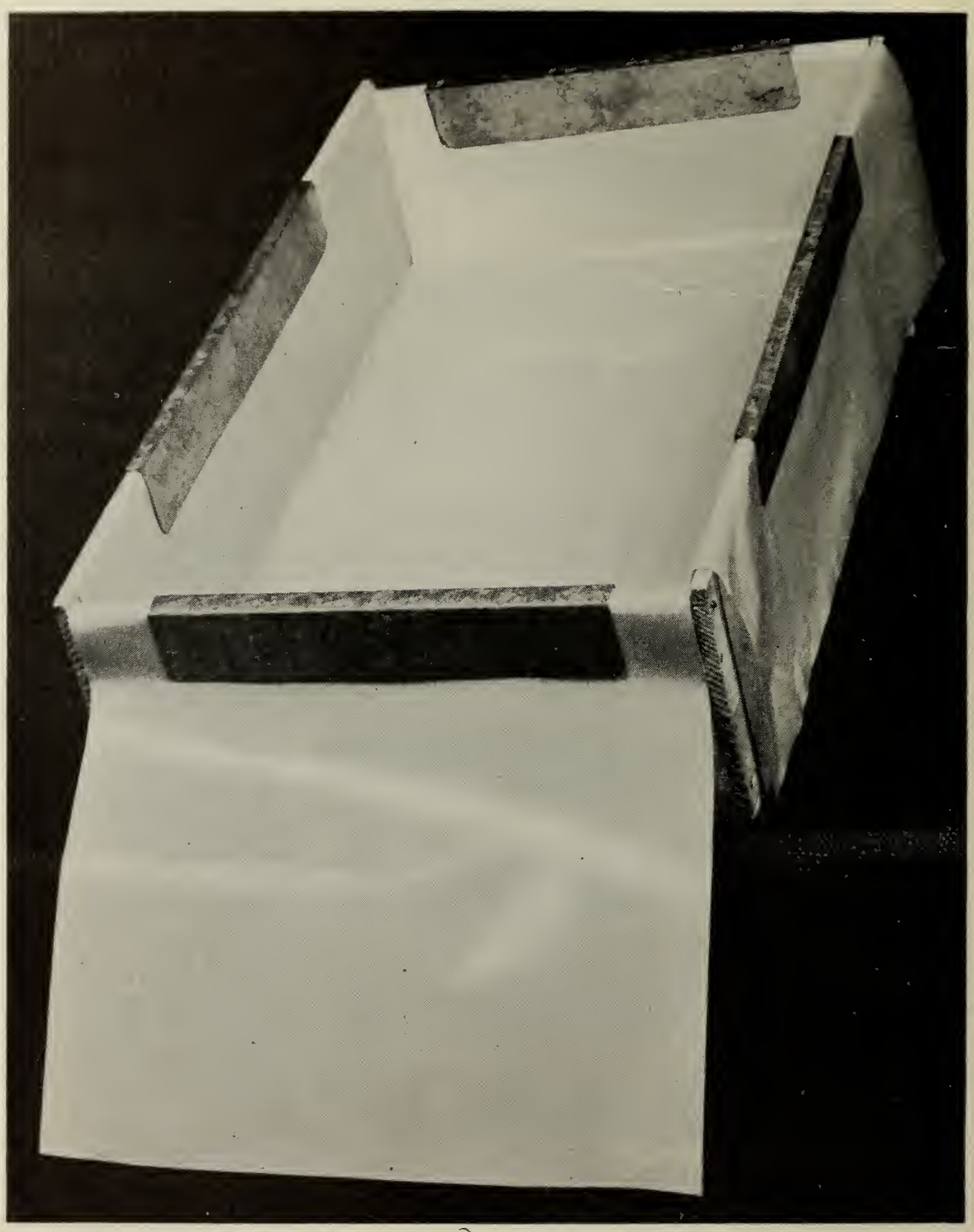
La caisse doit être recouverte sur le fond, les côtés et les extrémités de papier parchemin ou de papier sulfite blanc ciré. Le papier parchemin, qui est légèrement perméable à l'humidité, est préférable lorsque le produit doit être simplement réfrigéré, c'est-à-dire refroidi. S'il doit être conservé ou transporté à l'état congelé, alors il vaut mieux se servir de papier ciré, qui est relativement imperméable à l'humidité. Le papier des côtés et des extrémités doit être assez long pour se replier par-dessus les volailles, et la caisse doit être revêtue à l'intérieur de telle façon qu'aucune partie des oiseaux ne vienne en contact avec le bois de la caisse.

Après que le papier a été mis dans la caisse, on le fixe sur les côtés au moyen de pinces pour le tenir en place, de façon à ne pas gêner l'emballeur. La gravure suivante montre le type de pinces à employer pour cela.

L'emballage est une opération importante dans la préparation des volailles pour la vente. Ce serait perdre en grande partie le temps que l'on a mis et la peine que l'on s'est donnée à choisir soigneusement les volailles pour la qualité, la grosseur, la couleur et la conformation, si l'emballage et le marquage n'étaient pas faits de façon propre, élégante et uniforme, afin d'attirer l'acheteur.

Le mode d'emballage est réglé par la dimension de la caisse et les dimensions recommandées sont celles que le marché désire. Avant de mettre les oiseaux dans la caisse, il faut leur disloquer le cou près du corps et toujours vers le bas, jamais de côté, afin que le dos s'ajuste bien contre le côté de la caisse. On replie les ailes de façon que les pointes des ailes ne soient pas visibles après que les oiseaux ont été mis en caisse. Les oiseaux sont mis en caisse, la tête repliée par-dessous et croupe contre croupe. La poitrine doit être presque de niveau avec le dessus de la caisse et tous les oiseaux doivent avoir la même inclinaison. Ce n'est que par une longue pratique que l'on apprend à bien emballer les volailles et il est essentiel pour faire un bon travail que les oiseaux soient soigneusement triés pour la grosseur, la couleur, la conformation et le fini.

Après que les oiseaux sont mis en caisse, on replie proprement par-dessus d'abord les papiers des côtés puis ceux des extrémités, et l'on met le couvercle en place, en le clouant. Ne mettez qu'un clou ou deux à chaque extrémité de chaque planche du couvercle.



Caisse doublée de papier, prête pour l'emballage.

Poulets bien emballés en caisse.

Gravure montrant les marques qui doivent paraître sur l'extrémité d'une caisse de volailles (En français "Poulets—Catégorie A—De lait—n° d'enreg.)—A gauche: étiquetées)

MARQUAGE ET IMPRESSION

L'extérieur de la caisse doit être propre et attrayant, et les estampilles ou marques composées de lettres et de chiffres uniformes de genre et de grosseur. Les désignations nécessaires doivent autant que possible être imprimées sur la caisse par le manufacturier. La couleur doit être la même pour toutes les marques; on recommande de se servir d'encre noire. Les désignations qui paraissent sur la caisse doivent être celles prescrites par les Règlements sur les volailles habillées et éviscérées; voici ces règlements:

(*C.P. 4238 du 21 octobre 1947, modifié par C.P. 5054 du 11 décembre 1947*)

23. Nul ne doit apposer sur une caisse contenant des volailles habillées ou éviscérées un nom de catégorie établi par les présents règlements, à moins qu'elle n'ait été emballée conformément aux dispositions de la Partie VI desdits règlements et que la caisse ne soit marquée conformément à la présente Partie.

24. (1) Toutes les caisses contenant des volailles doivent porter correctement les indications suivantes:

a) Dans le coin supérieur de gauche: le nombre d'oiseaux dans la caisse; cette marque peut être omise si la caisse contient douze oiseaux;

b) Dans le coin inférieur de gauche: le mot "étiquetées", si toutes les volailles dans la caisse sont étiquetées sur l'aile; dans ce coin le poids brut du colis peut également être indiqué en dessous du mot "étiquetées";

c) Dans le coin inférieur de droite, le long du bord de la dernière planche du bas, tout près du coin: le poids net;

d) Dans le centre: en première ligne, l'espèce ou la sous-espèce ou les deux; en deuxième ligne, le mot "Catégorie" suivi de la désignation de la catégorie et, dans le cas des volailles éviscérées, le mot "éviscérées" en troisième ligne; toutefois, dans le cas des poulets de la catégorie Spéciale de lait et des poulets de la catégorie "A" de lait, les mots "de lait" doivent être inscrits en troisième ligne et le mot "éviscérées" en quatrième ligne;

e) Au centre, sur la ligne du bas, immédiatement au-dessous de la désignation de la catégorie, les mots "n° d'enreg." suivis du numéro du poste où les volailles ont été emballées;

f) Dans le marquage des caisses de dindons, l'espèce et la sous-espèce doivent être indiquées; la sous-espèce est indiquée par les premières lettres de la sous-espèce, immédiatement après l'espèce;

h) Les caisses contenant des cochets et des coqs doivent être marquées comme telles;

i) Lorsque la tête et les pattes sont enlevées et que les volailles ont été éviscérées, ou qu'elles ont été fortement ébouillantées, ce fait doit être indiqué sur l'extrémité de la caisse marquée au pochoir, directement au-dessous du nom de la catégorie, en lettres de la dimension stipulée au paragraphe 4 du présent article.

(2) Sauf les dispositions du présent article, toutes les marques qui doivent être apposées sur les caisses doivent être clairement et lisiblement imprimées, estampillées ou faites au pochoir sur l'extérieur d'au moins une extrémité de la caisse, en lettres ou chiffres moulés, noirs, d'au moins trois quarts de pouce de hauteur, les jambages des lettres ayant environ un huitième de pouce de largeur et les lettres approximativement un demi-pouce de largeur. Toutefois, avec l'approbation du Ministre, les marques peuvent être imprimées, estampillées ou faites au pochoir sur une étiquette du modèle que peut prescrire le Ministre.

(3) Le mot "étiquetées" doit être marqué en lettres d'un quart de pouce de hauteur et à jambages très minces.

(4) Les caisses numérotées de un à huit, inclusivement, et de trente à trente-sept, inclusivement, peuvent être marquées en lettres et en chiffres d'un demi-pouce de hauteur avec jambages d'environ un seizième de pouce de largeur, les lettres ayant environ un quart de pouce de largeur.

25. (1) Un inspecteur peut, conformément aux présents règlements apposer une marque d'approbation sur chaque emballage de volailles habillées ou éviscérées inspecté par lui; cette marque est appelée la "marque du Gouvernement", et elle comprend une feuille d'érable, ainsi que les mots "Produits avicoles canadiens" et "inspectés par le Gouvernement", avec le numéro de l'inspecteur, mais jusqu'à ce que tous les inspecteurs soient munis des timbres nécessaires, le Ministre peut autoriser l'apposition des mots "Volailles habillées canadiennes", au lieu des mots "Produits avicoles canadiens".

(2) Avant d'apposer la marque du Gouvernenet sur un emballage, l'inspecteur doit prélever ou faire prélever, sous sa surveillance, des échantillons d'au moins 20 p. 100 de chaque espèce, sous-espèce et catégorie à marquer, et il doit examiner le contenu de chaque emballage. L'inspecteur doit s'assurer que les échantillons prélevés représentent bien le contenu, et il doit prendre tout autre échantillon et faire tout examen ultérieur qu'il juge nécessaires.

(3) La tolérance maximum, à l'époque de l'inspection, ne doit pas dépasser un oiseau sur vingt-quatre inférieur à la catégorie indiquée, ou un oiseau sur trois supérieur à la catégorie indiquée.

(4) Le nombre d'oiseaux dont le poids excède l'écart maximum toléré pour les oiseaux d'une même caisse ne doit pas dépasser un sur vingt-quatre.

26. Il est interdit d'apposer la marque du Gouvernement sur une caisse contenant des volailles habillées ou éviscérées, à moins que l'entrepôt ou les chambres où les volailles sont conservées ne soient tenus dans un état propre et sanitaire, et aucune inspection ne doit être faite à moins que l'établissement ne soit aménagé et éclairé de façon que l'inspecteur puisse procéder à un bon examen.

27. L'apposition de la marque du Gouvernement sur une caisse contenant des volailles habillées ou éviscérées ne peut être faite que par un inspecteur.

28. Il est interdit d'apposer sur une caisse contenant des volailles habillées ou éviscérées d'autres marques ou un autre dessin que ceux qui sont prescrits par les présents règlements, à moins d'une autorisation spéciale du Ministre.

ENTREPÔT FRIGORIFIQUE

La température de l'entrepôt où l'on conserve des volailles congelées doit être aussi basse que possible pour que les volailles puissent retenir toute leur fraîcheur et leur qualité marchande. La température du produit devrait être abaissée à +5°F., en cinquante heures. Il faut pour cela:

(1) que la température de la chambre soit tenue à +5°F., ou à une température encore plus froide;

(2) qu'on laisse tout l'espace voulu entre les caisses pour la circulation de l'air;

(3) que la chambre ne soit pas surchargée de volailles non congelées.

Si la température de la chambre reste au-dessus du point désiré pendant plusieurs heures après que les produits sont entreposés, c'est évidemment parce qu'il y a une trop grande quantité de volailles non congelées dans la chambre.

S'il est important de congeler les volailles aussi rapidement que possible, il l'est encore plus de maintenir une basse température dans l'entrepôt. N'oublions pas que la congélation des volailles n'exige qu'un jour ou deux, tandis que la durée de l'entreposage peut se prolonger plusieurs mois, et que des changements lents mais nuisibles à la qualité des volailles peuvent se produire pendant ce temps. La plupart des entrepôts frigorifiques sont très secs et la surface du produit perd de l'humidité par évaporation, même à l'état congelé, ce qui cause d'abord une perte de fraîcheur, puis la brûlure frigorifique. Les basses températures conservent la qualité et prolongent la durée de la conservation. Les températures de 0°F. ou même plus froides sont à désirer; en tout cas, elles ne devraient jamais dépasser +5°F.

Cette question est actuellement à l'étude au Laboratoire national de recherches à Ottawa, et il est possible que ces recommandations soient revisées lorsque l'on aura trouvé le moyen de régler l'humidité aussi bien que la température des chambres frigorifiques.

Ottawa—Edmond Cloutier, C.M.G., B.A., L.Ph., Imprimeur de Sa Très Excellente Majesté le Roi, 1950.

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00200396 2